

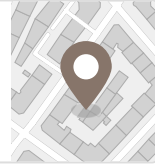
Milchtechnologe:in - 80% - 100%

per sofort oder nach Vereinbarung - Befristete Anstellung (bis 31.07.2025)



Schwyzzer Milchhuus AG bildet zusammen mit der Dörig Käsehandel AG die Standorte Mitte und Ost der Elsa Group AG. Die Schwyzzer Milchhuus AG verarbeitet regionale Milch und produziert mit höchstem Qualitätsanspruch seit über 120 Jahre Käse für das In- und Ausland. Die Dörig Käsehandel AG ist der Spezialist für die Herstellung, Reifung und Vermarktung von Schweizer Käsespezialitäten

Schwyzzer Milchhuus
Schwyzzer Milchhuus AG -
Steinerstrasse 138 -
6423 Seewen



Was Sie bewegen

- • • Käseherstellung
- • • Einhaltung von QM-, Umwelt- und Arbeitssicherheitsvorschriften
- • • Kulturenherstellung für Käse
- • • Milchannahme
- • • Betreuung technischer Anlagen
- • • Durchführung und Überwachung Reinigungsarbeiten
- • • Überwachung der Käsereifung und fachgerechte Käsepflege

Was Sie mitbringen

-  **Abgeschlossene Berufslehre (EFZ)** als Milchtechnologe oder Käser
-  **Erfahrung** in der Lebensmittelproduktion
-  **Deutsch (gute Kenntnisse)**
- • • Engagierte und mitdenkende Person mit EDV-Kenntnissen
- • • Gutes technisches Verständnis
- • • Selbstmotivation, Flexibilität
- • • Saubere und exakte Arbeitsweise

Was wir Ihnen bieten

Versicherungen Vergünstigungen bei privaten Versicherungen	Sozialleistungen Fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit hervorragenden Sozialleistungen	Cumulus-Punkte Zusätzliche Cumulus-Punkte
Krankenversicherungen Attraktive Krankentaggeld- und Unfallversicherung	Mitarbeiterangebote Vergünstigungen bei Fitness-Abonnements, Events- und Ferienaktionen	

Bewerbung & Kontakt

Damien Michel
Spécialiste Recrutement